

**DERWENT-ACC-NO:** 2002-663540

**DERWENT-WEEK:** 200271

**COPYRIGHT 2004 DERWENT INFORMATION LTD**

**TITLE:** **Gas grill for table top use, has shielding door arranged beneath viewing window, whose opening operation is interlocked with ignition operation of burner**

**PATENT-ASSIGNEE:** PALOMA KOGYO KK[PALON]

**PRIORITY-DATA:** 2001JP-0036786 (February 14, 2001)

**PATENT-FAMILY:**

<b>PUB-NO</b>	<b>PUB-DATE</b>	<b>LANGUAGE</b>	<b>PAGES</b>	<b>MAIN-IPC</b>
JP 2002243174 A 015/04	August 28, 2002	N/A	009	F24C

**APPLICATION-DATA:**

<b>PUB-NO</b>	<b>APPL-DESCRIPTOR</b>	<b>APPL-NO</b>	<b>APPL-DATE</b>
JP2002243174A	N/A	2001JP-0036786	February 14, 2001

**INT-CL (IPC):** A47J037/06, F24C015/04

**ABSTRACTED-PUB-NO:** JP2002243174A

**BASIC-ABSTRACT:**

**NOVELTY - Gas grill for table top use has a viewing window (40) at the top portion. A shielding door (81) is provided underneath the window to prevent adhesion of oil dispersed from the foodstuffs to the viewing window. The opening operation of the shielding door is interlocked with ignition operation of burner, caused by an ignition lever (91).**

**USE - Gas grill for table top use, for cooking foodstuffs such as fish.**

**ADVANTAGE - Deposition of oil dispersed from the foodstuffs being cooked in the**

**grill chamber over the internal surface of the viewing window is prevented, because the shielding door is closed when the foodstuffs are being cooked. Since the shielding door is opened at the time of ignition of the burner, enables easily confirming the ignition state of the burner through the viewing**

**window. Prevents overheating of viewing window during cooking by provision of the shielding door.**

**DESCRIPTION OF DRAWING(S) - The figure a cross-sectional view of the gas grill.**

**Viewing window 40**

**Shielding door 81**

**Ignition lever 91**

**CHOSEN-DRAWING: Dwg.2/13**

**TITLE-TERMS: GAS GRILL TABLE TOP SHIELD DOOR ARRANGE BENEATH  
VIEW WINDOW OPEN**

**OPERATE INTERLOCKING IGNITION OPERATE BURNER**

**DERWENT-CLASS: P28 Q74**

**SECONDARY-ACC-NO:**

**Non-CPI Secondary Accession Numbers: N2002-524940**

(19)日本国特許庁 (JP)

(12) 公開特許公報 (A)

(11)特許出願公開番号

特開2002-243174

(P2002-243174A)

(43)公開日 平成14年8月28日(2002.8.28)

(51)Int.Cl'

F 24 C 15/04  
A 47 J 37/06

識別記号

3 6 6

F I

F 24 C 15/04  
A 47 J 37/06

マーク(参考)

D 4 B 0 4 0  
3 6 6

審査請求 未請求 請求項の数1 OL (全9頁)

(21)出願番号 特願2001-36786(P2001-36786)

(22)出願日 平成13年2月14日(2001.2.14)

(71)出願人 000112015

パロマ工業株式会社

名古屋市瑞穂区桃園町6番23号

(72)発明者 近澤 英雄

名古屋市瑞穂区桃園町6番23号 パロマ工業株式会社内

(72)発明者 笹 基幸

名古屋市瑞穂区桃園町6番23号 パロマ工業株式会社技術部内

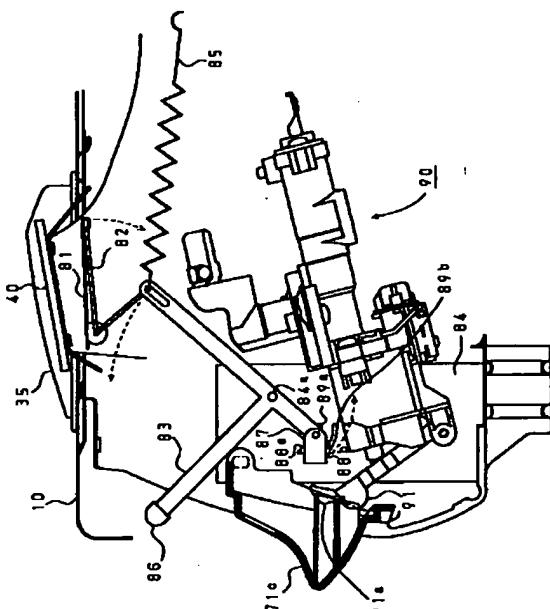
Fターム(参考) 4B040 AA03 AA08 AB03 AC02 AD04  
AE13 CA02 CA18 CB10 GA11

(54)【発明の名称】 ガスグリル付きテーブルこんろ

(57)【要約】

【課題】 使い勝手良く、楽な姿勢で、バーナ点火時の着火状態を良好に確認できることを目的とする。

【解決手段】 T型アーム83の下部先端には、押し片87が、その先端を、点滅器90に備えられた点火レバー91の頭部91aに向かい合い、燃焼位置(c)においてこの頭部91aに当接するよう設けられる。押し片87がこの位置にある場合には、つまみ86は、閉位置(上)にあり、回動扉81は閉じている。点火操作時に、点火レバー91が押し切られ位置になると、押し片87も器具の奥行き方向に押しきられる。この場合には、つまみ86は、開位置(下)となり、回動扉81が開く。つまり、点火操作に連動して、回動扉81が開き、グリル庫12内が覗き窓40から視認可能となる。



## 【特許請求の範囲】

【請求項1】 グリル庫内に被調理物を載置して、点火操作手段を操作して着火したバーナの燃焼熱により該被調理物を加熱調理し、器体上面に設けられた覗き窓からグリル庫内の様子を確認可能なガスグリル付きテーブルこんろにおいて、上記覗き窓と上記グリル庫内の調理スペースとの間に開閉可能に設けられ、閉状態である時は上記被調理物から飛散してくる油の該覗き窓への付着を防止する汚れ防止手段と、上記汚れ防止手段を開閉操作する開閉操作手段と、上記点火操作手段の点火操作に連動して上記汚れ防止手段を開成する運動手段とを備えたことを特徴とするガスグリル付きテーブルこんろ。

## 【発明の詳細な説明】

## 【0001】

【発明の属する技術分野】本発明は、魚等の被調理物をグリル庫内で加熱調理するガスグリル付きテーブルこんろに関する。

## 【0002】

【従来の技術】従来からガスグリル付きテーブルこんろにおいては、グリル正面に覗き窓を設けたものが一般的であるが、庫内の視認性を良くするために、グリル庫の上面にも覗き窓を設けたものが提案されている。例えば、特開平12-300442で提案されたグリルは、図13に示すように、グリル庫112から被調理物Fを出し入れするための開閉扉61にガラス製の回動窓61aを、グリル庫112の天井部となるグリル天板130に透過性の覗き窓140をそれぞれ備えている。このグリル101は、覗き窓140を通してグリル庫112内に採光が得られるので、覗き窓140を覗くことにより、腰をかがめることなく立った姿勢のままグリル庫112内の様子を確認できる。さらに、覗き窓140の下にシャッター141を設け、グリル庫112内の様子を確認したいときには開閉つまみ148を操作してシャッター141を開け、それ以外の時には、シャッター141を閉めて被調理物Fから覗き窓140を隔離することにより、被調理物Fからの焼き脂Gや油煙によって覗き窓140が汚れることを防止できる。

## 【0003】

【発明が解決しようとする課題】しかしながら、グリル点火時に、バーナ20の着火状態を確認するためには、点火操作とは別に、シャッター141の開操作も同時に行わなければならぬために、使い勝手が悪かった。また、正面の回動窓61aを通して着火状態を確認しようとすると、回動窓61aが使用者の腰のあたりに位置するため、体をかがめて窮屈な姿勢をとらなければならぬ。うえに、回動窓61aが被調理物Fからの焼き脂Gや油煙によって汚れやすいこともあるて見にくいものであった。本発明のガスグリル付きテーブルこんろは上記課

題を解決し、使い勝手良く、楽な姿勢で、バーナ点火時の着火状態を良好に確認できることを目的とする。

## 【0004】

【課題を解決するための手段】上記課題を解決する本発明の請求項1記載のガスグリル付きテーブルこんろは、グリル庫内に被調理物を載置して、点火操作手段を操作して着火したバーナの燃焼熱により該被調理物を加熱調理し、器体上面に設けられた覗き窓からグリル庫内の様子を確認可能なガスグリル付きテーブルこんろにおいて、上記覗き窓と上記グリル庫内の調理スペースとの間に開閉可能に設けられ、閉状態である時は上記被調理物から飛散してくる油の該覗き窓への付着を防止する汚れ防止手段と、上記汚れ防止手段を開閉操作する開閉操作手段と、上記点火操作手段の点火操作に連動して上記汚れ防止手段を開成する運動手段とを備えたことを要旨とする。

【0005】上記構成を有する本発明の請求項1記載のガスグリル付きテーブルこんろは、点火操作手段でバーナに点火すると、それにあわせて運動手段が汚れ防止手段を開成し、グリル庫内が視認可能となる。また、点火後の調理中において開閉操作手段を開操作すれば、汚れ防止手段が開いてグリル庫内を立った姿勢のまま楽に確認できる。確認後は、汚れ防止手段が閉じて被調理物の焼き脂Gや油煙によって覗き窓が汚れることを防止する。

## 【0006】

【発明の実施の形態】以上説明した本発明の構成・作用を一層明らかにするために、以下本発明のガスグリル付きテーブルこんろの好適な実施形態について図1～図11を用いて説明する。

【0007】テーブルこんろは、図11に示されるように、トッププレート10に左右2組のこんろバーナ74a、74bが設けられ、それらの周囲に設けられた五徳75a、75b上に図示しない調理鍋を載せ、テーブルこんろの前面に設けられる操作ボタン71a、71bを押すことにより、それぞれのこんろバーナ74a、74bが点火され、調理鍋が加熱されるものである。こんろバーナ74a、74b間の器体の中心部には、魚等の被調理物を焼くためのグリル1が設けられ、操作ボタン71cを押して点火し加熱調理が行われる。

【0008】このグリル1は、図2～4に示すように片面焼きタイプのグリルで、被調理物Fを加熱調理するグリル庫12を備える。グリル庫12には、上段左右側面に設けられ燃料ガスを燃焼させて被調理物Fを加熱するバーナ20と、中段に設けられ被調理物Fを載せる焼網22と、底部に設けられ焼網22を載せたまま手前にスライドさせて引き出すことができる受皿24とを備える。

【0009】グリル庫12の正面中央には、受皿24と一体的に固定され受皿24を手前に引き出す取手62と、受皿24を引き出す時に連動して開閉する開閉扉6

1とが設けられ、その開閉扉61にはガラス製の回動窓61aが設けられる。取手62を手前に引き出すと、取手62に固定された受皿24がグリル庫12の底面をスライドし、受皿24に載置された焼網22が同時に引き出される。

【0010】グリル庫12の左右側面に設けたバーナ20は、多孔質セラミックスの平面プレートに多数の小炎口を貫通させた燃焼面を有し、燃焼に必要な空気の殆どを一次空気として吸入する全一次空気式のバーナである。尚、バーナ20に臨んで図示しない点火電極が設けられる。

【0011】グリル庫12の背部には、仕切壁52を介して排気室50を併設し、この仕切壁52を開口してグリル庫12と排気室50とを連通する連通口54を焼網22よりも下方に設けている。従って、バーナ20から発生した燃焼排気をいったん庫内に充満させた後、排気室50を介して排気口51より排出されるよう排気路を構成している。

【0012】また、図5に示すように、操作ボタン71cの後ろの器体内には、操作ボタン71cの操作によりバーナ20へのガス流路を開閉するとともに図示しない火力調節ツマミの左右への操作に連動してガス量を調節する点滅器90が設けられる。この点滅器90は、ガス流路を開閉する開閉弁として、メイン弁92とマグネット弁93とを備える。また、点滅器90には、操作ボタン71cの押し操作に連動して動作する点火レバー91が操作ボタン71cに接続して設けられる。メイン弁92は、この点火レバー91を介して進退するスピンドル94の移動位置に応じて開閉する。一方、マグネット弁93は、スピンドル94の先端により弁体が押し開かれて開弁し、バーナ20近傍に設けられる図示しない熱電対の熱起電力によりコイル96に通電されている間、吸着され開弁状態を保持する。また、このスピンドル94はバネ95により閉弁方向(図面左方向)に付勢されている。消火位置(a)から操作ボタン71cを押して、点火レバー91を点火位置(b)まで押し切ると、スピンドル94も後方まで押し切られ、メイン弁92を開弁し、マグネット弁93を押し込みコイル96の鉄心に吸着させて、ガス流路を開く。点火後、操作スイッチ71cから手を離すと、図示しない周知のハートカム機構によりスピンドル95は所定位置まで戻る。この時、メイン弁92は開弁状態に保持され、マグネット弁93はコイル96に吸着された状態で閉弁可能状態に置かれる。また、点火レバー91もスピンドルの動きによって押し戻されて燃焼位置(c)となる。再度、点火レバー91を押し、手を離すとハートカムの係合がとれてスピンドル94が元の消火位置(a)に戻り、メイン弁92が閉じてガス流路が閉じられる。バーナ20が消火するとコイル96への通電が停止し、マグネット弁94は吸着されなくなり、閉弁する。この際、点火レバー91は消火

位置(a)まで押し戻される。

【0013】トッププレート10には、五徳75a, 76bの手前中央に、図10に示されるように、グリル庫12内の被調理物Fを確認するための長方形の下窓孔10aが横長に開口される。グリル庫12の天井部となるグリル天板30は、トッププレート10より低い位置に形成される。このグリル天板30には、筒状で上部ほど狭く形成された突出枠30aが下窓孔10aから突き出て設けられ、その上端全周を内側へ折り曲げて窓取付部30bを形成する。この窓取付部30bは、奥側ほど若干高く傾斜して形成され、その内周は、長方形の上窓孔30fとして形成される。突出枠30aは、前部30cと後部30dと左右の鉛直面となる側部30eとからなる。この側部30eの左右外側には、コの字形状のスペーサ39を介して、先端を内側に折り曲げた引掛片37aを形成する板バネ37が立設される。

【0014】また、上窓孔30fの上には、図6、図7に示されるように、覗き窓組立38が設けられる。この覗き窓組立38は、上窓孔30fより大きい長方形状の耐熱ガラスで形成された覗き窓40と、覗き窓40の前後に設けられ覗き窓40の前後の移動を制限する前後押さえ34と、覗き窓40の左右に設けられ覗き窓40を下から支える窓受け36と、覗き窓40の外周を上から覆う外枠35と、覗き窓40と外枠35との隙間を埋めるパッキン32と、外枠35の外周に嵌着されるパッキン棒64とにより構成される。

【0015】覗き窓組立38の窓受け36は、図6～図9に示されるように、覗き窓40の左右側面に当接する垂直面36aと、覗き窓40の下面を支えるために垂直面36aの前後下部を水平に内側に曲げた支え面36b, 36cと、垂直面36aと同一面で支え面36bと支え面36cとの間から下方に伸びて形成された板バネ37の引掛片37aを掛止するバネ孔36eが開口されたバネ受け部36dと、カシメ用の水平鍔部36fとを備える。尚、図9は、外枠35とパッキン棒64とを組み付ける前の覗き窓組立38を示す。

【0016】一方、覗き窓組立38の前後押さえ34は、覗き窓40の前面と後面とに当接する垂直面34aと、垂直面34aの上端から外側(覗き窓40から見て)へ下向きに傾斜する傾斜面34bと、カシメ用の水平鍔部34cとからなる。覗き窓組立38は、窓受け36の支え面36b, 36cの上に覗き窓40を載置し、前後押さえ34を覗き窓40の前後に並べ、覗き窓40上にパッキン32を載せて、外枠35によって覗き窓40を上から覆い、窓受け36の水平鍔部36fと前後押さえ34の水平鍔部34cとを外枠35の外周でかしめて、その外枠35の外周を、上下段に水平内周切り込みの入ったパッキン棒64の上段切り込みにはめて一体となる。

【0017】こうして形成される覗き窓組立38は、図

5

7. 図10に示されるように、グリル天板30の窓取付部30bに長方形リング形状の断熱材33を載置した上から押さえられ、窓受け36のバネ孔36eにグリル天板30の板バネ37の引掛片37aがはまって突出枠30aに固定される。この時、断熱材33が押し潰されて窓取付部30bと覗き窓40とに密着するため、調理鍋から煮汁がふきこぼれても上窓孔30fを通ってグリル庫12に入ることはない。また、断熱材33は、グリル庫12の熱によるトッププレート10への加熱を抑えると共に、グリル庫12から燃焼排気がトッププレート10へ流出することを防止する。また、覗き窓組立38の頂部が、図11に示されるように、五徳75a, 76bの頂部よりも低い位置に設けられ、このため、大きい調理鍋を五徳75a, 76bに載置しても鍋底が覗き窓組立38に当たることはなく、調理鍋を傾かせることがない。しかも、パッキン枠64がトッププレート10上面に接する際、パッキン枠64の下段切り込みがクッショングとなるため、トッププレート10上面が外枠35により傷つくことを防止する。

【0018】一方、覗き窓組立38を取り外す時は、外枠35を上方に引っ張って板バネ37の引掛片37aをバネ孔36eから外す。このように取り外すことにより、調理鍋から直接煮汁がかかって覗き窓40が汚れても、水洗いすることができる。

【0019】覗き窓40の下方には、図2~4に示されるように、覗き窓40を覆うような位置に回動扉81が設けられる。尚、図2は、回動扉81の閉状態を示し、図3及び図4は、開状態を示している。この回動扉81の両側には扉支持片81aが設けられ、突出枠30aの側部30eの手前上方に貫通されるリンク棒82を扉支持片81aに挿通して回動扉81が軸支される。このリンク棒82は、左右の扉支持片81a間を曲折して設けられ、その途中で回動扉81の掛け止片81bと連結され、回転扉81と共に回動可能となる。回動扉81を開閉操作するために、リンク棒82の右端となるアーム連結部82aがT型アーム83の横棒の上部先端に横長に開口されたリンク棒連結部83aと連結される。このT型アーム83は、支え板84の支点84aを中心にして上下に回動可能に設けられ、図11に示されるように、その縦棒の先端が器体前面に形成された縦長のレバー開口72から突き出てつまみ86が嵌着される。また、グリル庫12上部には、図2及び図3に示されるように、T型アーム83の横棒の上部先端を団面左方向へ付勢する引っ張りバネ85が設けられる。

【0020】従って、T型アーム83が引っ張りバネ85により図2及び図3の反時計方向に付勢され、回動扉81は覗き窓組立38に当接する閉位置に至って静止する。一方、つまみ86を開位置(下)へ回動させると、図3に示すように、T型アーム83、リンク棒82を介して回動扉81が団面反時計方向へ回動して突出枠30

10

20

30

40

6

aの下方手前側へ隠れて、グリル庫12内に光が差込み、グリル庫12内の様子をグリル庫12の奥の方まで良好に確認できるようになる。

【0021】また、図1に示すように、T型アーム83の横棒の下部先端には、押し片87が、点滅器90に備えられた点火レバー91の頭部91aに向かい合い、燃焼位置(c)においてこの頭部91aに当接するように設けられる。押し片87がこの位置にある場合には、つまみ86は、閉位置(上)にあり、回動扉81は閉じている。また、点火操作時に、点火レバー91が押し切られ、点火位置(b)になると、押し片87も頭部91aにより後方に押しきられる。この場合には、T字アーム83が支点84aを支点として団面反時計方向に回動し、つまみ86は、開位置(下)となり、回動扉81が開く。尚、図中において点滅器90は、本願とは直接関係しないため、その上部を省略してある。また、押し片87の上下面には、それぞれ水平方向に伸びるガイド棒88a, 88bが備えられており、支え板84には、支点84aを中心とする円弧状に内外2段でガイド孔89a, 89bが設けられる。ガイド棒88a, 88bは、それぞれガイド孔89a, 89bに挿通される。このため、87の動作方向はT字アーム83の回動方向のみ規制される。

【0022】上述したグリル付テーブルこんろによれば、操作ボタン71cを押すと、点火レバー91が押し切られ、バーナ20へのガス流路を開閉する点滅器90に備えられたメイン弁92とマグネット弁93が開弁され、バーナ20から燃料ガスが噴出されると共に、点火電極の連続放電により点火する。この時、点火レバー91の押し切り動作に連動して押し片87をガイド孔89a, 89bに沿って後方に押し、回動扉81を開くため、覗き窓40からバーナ20の着火状態を確認することができる。すなわち、点火操作ボタン71cを押すだけで、バーナ20への点火と回動扉81の開操作の両方を行うことができるため、バーナ20の着火状態を使い勝手よく確認できる。しかも、押し片87はガイド孔89a, 89bにガイドされ、T字アーム83の回動方向のみに動くので、T字アーム83をスムーズに動かすことができ、回動扉81もスムーズに開けることができる。また、覗き窓40からグリル庫12内を見る場合、普通に立ったまま見ることができるので、わざわざ腰をかがめて窮屈な姿勢をとる必要がなく、身体に対する負担が小さくてすむ。操作ボタン71cから手をはなしで、点火操作を終了すると、点火レバー91は、燃焼位置(c)まで戻る。この時、押し片87も引っ張りバネ85の付勢力によって、元の位置、つまり点火レバー91に当接する位置まで戻り、回動扉81が閉まって覗き窓40が被調理物Fからの焼き脂Gや油煙によって汚れてしまうことを防ぐ。

【0023】調理中にバーナ20で発生した高温の燃焼

排気は、いったんグリル庫12の上部に溜まり連通口54から溢れて、排気室50を介して排出される。従って、被調理物Fは、輻射熱と滞留した排気熱により加熱され、被調理物Fが効率良く調理される。

【0024】調理中は通常、つまみ86は閉位置にあり、回動扉81が閉まっているため、調理中に被調理物Fからの焼き脂Gや油煙が覗き窓40に付着することはない。調理の様子を確認したい時は、つまみ86を開位置へ操作することにより、点滅器90を動作させることなく、回動扉81を開けグリル庫12内を覗くことができる。確認後、つまみ86から手を離すと引っ張りバネ85の付勢力により自動的に閉位置に戻り、回動扉81が閉まって再び覗き窓40が油によって汚れることを防止する。従って、回動扉81が引っ張りバネ85の付勢力により閉じるため、閉め忘れにより覗き窓40が汚れてしまうといった不具合を防止できる。

【0025】また、回動扉81は、回動により開閉するため摩擦抵抗が少なく、しかも、接触面積が小さいので被調理物Fから出た油により回転扉81が固着することもなく、開閉操作し易い。更に、グリル天板30の突出枠30a内側の高い位置を軸にして回動扉81が回動するため、回動扉81が開いても、グリル庫12内の調理スペースに侵入することがなく、回動扉81が大きな被調理物に当たることはない。

【0026】また、覗き窓40がトッププレート10上面より高い位置に設けられているため、トッププレート10上の五徳75に載置される調理鍋から煮汁がふきこぼれても、覗き窓40上に溜まりにくい。しかも、覗き窓40が奥側ほど高く傾斜して設けられるため、煮汁が覗き窓40に直接こぼれても、前方に流下し溜まりにくく、また、グリル庫12内の奥を見るための視野を十分確保でき、奥行の長い覗き窓40を必要とせず製造コストを抑えることができる。

【0027】このように、覗き窓40の奥行寸法に対する水平距離が短いため、狭い五徳75a, b間に、覗き窓40を設ける必要が無く、幅の大きな覗き窓40を設けて、グリル庫12内の左右両端まで隅々見ることができる。しかも、五徳75a, b間に覗き窓40を設けないため、グリル調理の熱が覗き窓40越しに調理鍋の取手に伝わって過熱することができなく、安全である。

【0028】覗き窓40の汚れが気になる場合には、覗き窓組立38の外枠35の外周をつかんで覗き窓組立38を器具から簡単に取り外して、汚れた覗き窓組立38を水洗いすることができ、再び良好に被調理物Fの焼け具合を確認できる。また、覗き窓組立38の外周にはパッキン枠64が嵌着されているため、トッププレート10の上面を傷つけることがない。

【0029】加えて、覗き窓40がグリル天板30よりも高い位置の窓取付部30bにあって被調理物Fから遠ざかるため、加熱調理中に被調理物Fから飛び散った焼

き脂Gや油煙が覗き窓40に付着しにくく、しかも、覗き窓40がグリル庫12内の雰囲気により加熱されにくい。また、回動扉81により覗き窓40が過熱されることを防止する。加えて、覗き窓40が器具外部の空気により冷却される。この結果、煮汁、焼き脂Gや油煙が覗き窓40に焦げ付きにくくなり、視界を確保できて被調理物Fの焼け具合を良好に確認できる。

【0030】また、覗き窓40がグリル天板30に設けられたトッププレート10とは分離しているため、トッププレート10ががたついたり熱変形を起こしたりしてもグリル天板30に対する覗き窓組立38の位置がずれることはなく、覗き窓組立38とグリル天板30上の断熱材33とのシール性が良好に維持でき、グリル庫12内の熱気がトッププレート10へ漏れない。しかも、加熱された覗き窓40の熱がトッププレート10に伝わりにくく、トッププレート10の温度を大きく上昇させない。従って、トッププレート10に手が触れても火傷の心配がなく安全である。加えて、覗き窓40をトッププレート10と分離して設けるため、製造上高い精度を必要としない。

【0031】以上本発明の実施形態について説明したが、本発明はこうした実施形態に何等限定されるものではなく、本発明の要旨を逸脱しない範囲において、種々なる態様で実施し得ることは勿論である。例えば、本実施形態では、片面焼きグリルにおいて説明したが、焼網の上下にバーナを備えた両面焼きグリルに適用しても差し支えない。また、バーナをグリル庫天井面などの上部に設けても良い。しかも、覗き窓40を突出枠から着脱しない構成にしてもよい。

【0032】また、グリル庫の様子を確認するための窓としては、器具正面の回動窓61aを設けず、器具上面の覗き窓40だけであっても構わない。しかも、図12に示すように、器具正面の上部には、開閉扉を設けずにグリル庫12の前面上部をグリル前面部3により密閉し、取手162を大きくして、その開口から被調理物Fを取り出すようにしたガスグリル付きテーブルこんろであってもよい。この場合には、開閉扉とグリル前面部3との間にあった隙間がなくなり、バーナ20の燃焼排気をより有効に被調理物Fの加熱に使うことができるため、さらに効率良く調理することができる。

【0033】また、汚れ防止手段として、従来例に示したシャッターを用いて、その開操作をバーナの点火操作に連動したものであってもよい。要するに、覗き窓を被調理物からの焼き脂等から保護する開閉式の汚れ防止手段の開操作が、バーナへの点火操作に連動して行えるようにしたものであればよい。

#### 【0034】

【発明の効果】以上詳述したように、本発明の請求項1記載のガスグリル付きテーブルこんろによれば、バーナの点火操作と連動して汚れ防止手段が開操作され、グリ

ル庫内が覗き窓を通して視認可能となるため、点火操作を行なながら、バーナーの着火状態を楽な姿勢で確認でき、しかも、1つの操作で点火と開成とを同時に見えるので使い勝手も良い。確認後は、汚れ防止手段により覗き窓が汚れるのを防ぐことができるため、覗き窓からの視界をいつまでも良好に維持することができる。しかも、覗き窓の過熱を防止できる。また、調理中にその焼け具合を確認したいときは、開閉操作手段によりいつでもグリル庫内を確認することができるため、より使い勝手がよい器具となる。

## 【図面の簡単な説明】

【図1】本実施形態のテーブルこんろを側面からみた断面図である。

【図2】本実施形態のグリルを側面からみた断面図である。

【図3】本実施形態のグリルを正面からみた断面図である。

【図4】本実施形態のグリルを正面からみた断面図である。

【図5】本実施形態の点滅器を側面からみた断面図である。

【図6】本実施形態の覗き窓組立を側面からみた断面図である。

【図7】覗き窓組立を正面からみた断面図である。

【図8】窓受けの斜視図である。

【図9】覗き窓組立の一部を上面からみた断面図である。

【図10】本実施形態の覗き窓組立を外したテーブルこんろの外観図である。

【図11】テーブルこんろの外観図である。

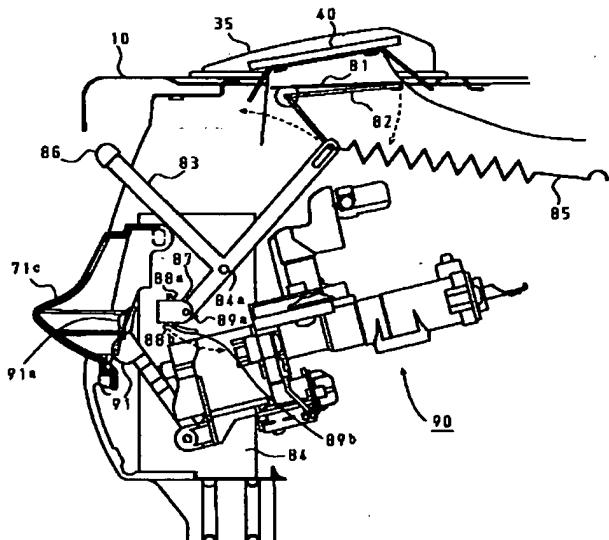
【図12】開閉扉を設けない場合の本発明の実施形態としてのグリルを側面から見た断面図である。

【図13】従来例のグリルを側面からみた断面図である。

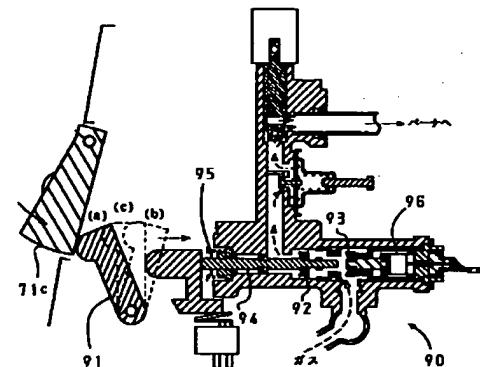
## 【符号の説明】

1…グリル、10…トッププレート、12…グリル庫、  
20…バーナ、40…覗き窓、71c…操作スイッチ、  
81…回動扉、82…リンク棒、83…T型アーム、8  
4…支え板、85…引っ張りバネ、86…つまみ、87  
…押し片、90…点滅器、91…点火レバー、91a…  
頭部。

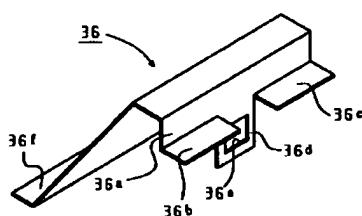
【図1】



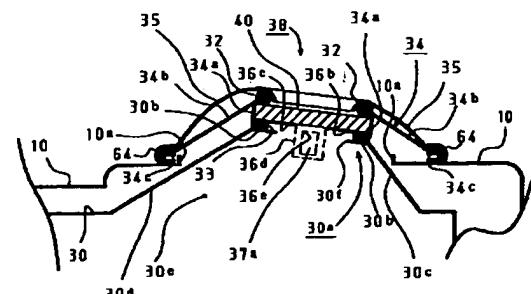
【図5】



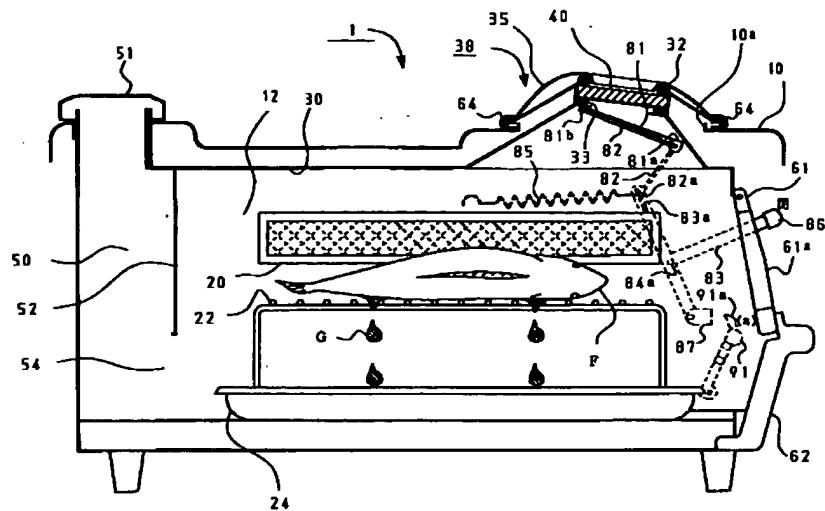
【図8】



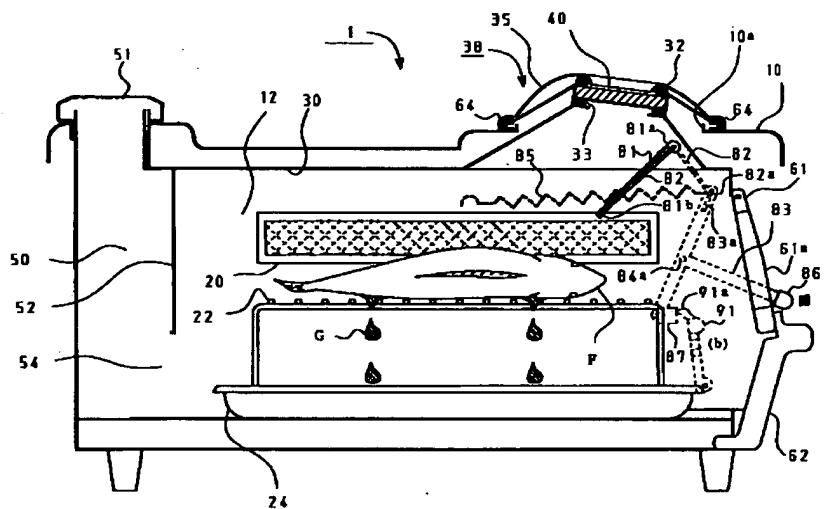
【図6】



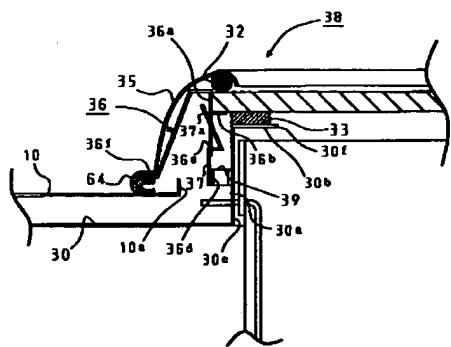
【図2】



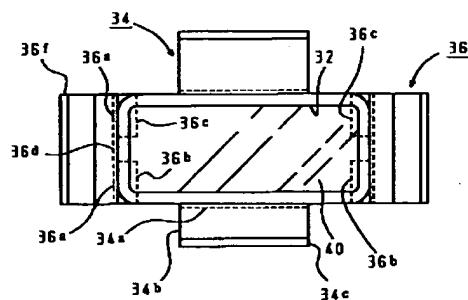
【図3】



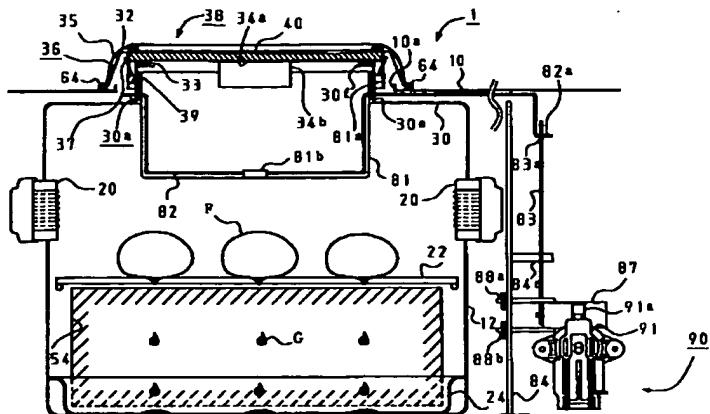
【図7】



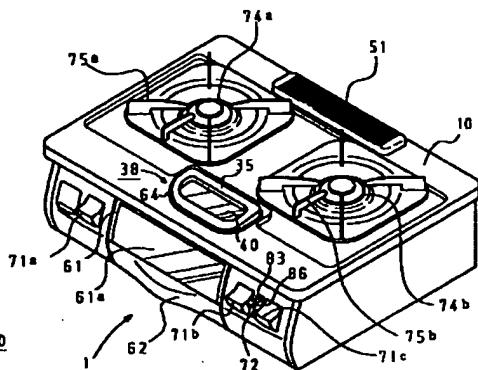
【図9】



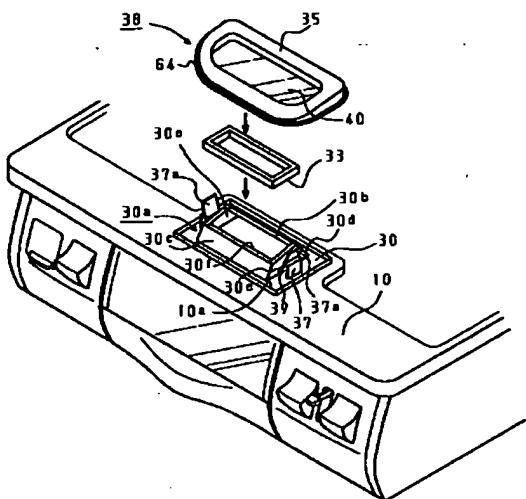
[図4]



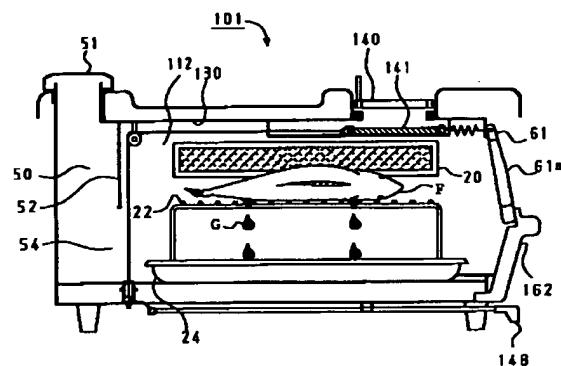
〔図11〕



【图10】



【図13】



【図12】

